

Секреты приготовления идеального хлеба

Хрустящая корочка. Воздушный мякиш. Дразнящий аромат. Вкус, который не позволяет остановиться. Так выглядит свежий ломоть хлеба. А как выглядит процесс его создания? Выпекание - увлекательная и сложная задача. Хлеб - это не только вода, мука и дрожжи. Он - это целая технология, которая требует внимательности.

Что формирует качество и вкус хлебных изделий?

Профессиональные пекари учитывают много нюансов. На дрожжевую выпечку влияют:

1. Правильные пропорции ингредиентов в рецепте.
2. Характеристики муки, количество влаги в ней.
3. Влажность воздуха в помещении.
4. Температура теста на разных этапах его замеса.
5. Вид дрожжей.
6. Правильная ферментация.
7. Температура выпекания.
8. Процесс остывания.

Повлиять может оборудование, которое используется. Вымешать тесто специальным тестомесом легче. Печь в профессиональной духовке или печи - надежнее, чем в газовой, к которой надо еще найти подход.

Как приготовить хлеб вкуснее, чем в пекарне?

Для начала уделите должное внимание качеству муки. Уже есть проверенная? Прекрасно. Придется экспериментировать, пока не найдете свою идеальную. Если планируете печь темный хлеб, смешивайте пшеничную муку и многозерновую или ржаную.

Плотный мякиш получится, если в муке много клейковины. На магазинных упаковках производители не пишут, сколько ее есть в сырье. Проверить количество глютена можно самостоятельно. Смешайте 100 г муки и 200 мл воды, дайте постоять, а затем промойте под холодной струей. Если клейкой массы будет много, то уровень - высокий. Магазинная мука отличается средним показателем.

Дрожжи бывают сухими и прессованными. Первые позволяют получить результат быстрее, прощают небрежность. Вторые дают более структурный мякиш и интересный вкус. Еще один вариант - закваска. Процесс приготовления с ней затягивается, но результат - поражает. Для ее создания используют воду и муку, которые должны перебродить.

Насыщение кислородом нужно, чтобы в мякише были те самые воздушные ячейки. Для этого тесто в процессе подъема обминают. “Протягивать” его надо, как минимум, три раза.

Расстройку теста в домашних условиях проводят в печи при минимальном нагреве. Отдельные рецепты предусматривают длительный процесс брожения не в тепле, а в холоде.

Температуру выпекания подбирают зависимо от сорта хлеба и типа духового шкафа. Чтобы изделие не пересохло, сначала выставляют высокую для образования корочки. Затем жар уменьшают. Использование специального камня и дровяной печи - залог ароматного батона, как в деревне.

После выпекания изделие должно правильно остыть. Нельзя класть буханку на тарелку или поднос, а затем накрывать полотенцем. Надо оставить хлеб на решетке, чтобы он не набрал в себя лишнюю влагу, сохранил воздушную текстуру.

Как начать печь хлеб профессионально?

Буханки, которые попадают к нам в руки из прилавков магазинов, во многом отличаются от домашних. Вкус у них ярче, мякиш - четкий и однородный, корочка - в меру запеченная. Дрожжевая выпечка профессионального уровня выделяется тем, что над ней работают пекари с многолетним опытом. Оборудование, которое используется для замеса, расстройки и выпечки - промышленное.

Компания “Profitex” занимается оснащением пекарен, автоматизирует каждый этап в приготовлении хлебобулочных изделий. Если вы хотите сделать свой мини-пекарский, кондитерский цех, завод, обновить существующие мощности, обращайтесь к нам. Предлагаем полный комплекс услуг для развития пекарского дела - обучение, обустройство маркетинг.